INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Pascale GILLI-DUNOYER (84.28)
Stéphanie FLAUTO (81.34)
Tél : 01.49.55 + n poste
Courriel institutionnel : *sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr*
Réf. Interne : MOD10.22 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2009-8075

Date: 25 février 2009

Date de mise en application : Immédiate
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Mission de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) dans les établissements de production de viande rouge et les établissements de produits laitiers.

Références :

- **Règlement (CE) n 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires* **;**
- **Règlement (CE) n 852/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*
- **Règlement (CE) n 853/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* ;
- **Règlement (CE) n 854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;*
- **Règlement (CE) n 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;*
- **Mission OAV - DG(SANCO)/8179/2006.**

Résumé : Une mission de suivi de la mission réalisée en 2006 dans les établissements de production de viande rouge et les établissements de produits laitiers se déroulera du 15 au 26 juin 2009.

Mots-clés : OAV - Viande fraîche - Produits à base de viande - Lait - Produits laitiers

Destinataires
Pour information : • DRAAF • DDSV • RNA • SNIV – FNICGV – FNEAP – COOP de France Bétail et viande – SNCP • FICT • CNIEL

Le programme d'inspection de l'OAV pour 2009 a prévu une mission d'inspection de suivi de celle qui avait eu lieu en 2006 dans les établissements de production de viandes rouges et les établissements de produits laitiers.

L'objectif principal de cette mission, qui se déroulera du 15 au 26 juin 2009, sera d'évaluer les mesures prises par les autorités françaises dans le cadre du plan d'actions qu'elles ont mis en œuvre en réponse aux recommandations du rapport de l'OAV de 2006. Le champ de la mission, identique à celui de 2006, couvrira ainsi :

- la mise en œuvre des règlements du paquet hygiène et les contrôles officiels dans les secteurs d'activité suivants : abattage, découpe, production de préparations de viandes et de viandes hachées, production de lait cru et de produits laitiers ;
- les contrôles du bien être des animaux lors de l'abattage et de la mise à mort ;
- la certification officielle.

L'équipe de l'OAV sera composée de 4 inspecteurs répartis en deux équipes qui visiteront 16 établissements répartis dans 8 départements.

Des informations plus précises concernant le programme des inspections devraient pouvoir vous être transmises début avril.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT